



# Ölz Eiweiß Burger Brötle Halloumi & würzigem Curry Hummus

Vegetarisches Burger Rezept für 4 Portionen



## Zutaten

4 Stück Ölz Eiweiß Burger Brötle  
4 Rote Rüben Patty  
500 g Kraut  
100 g Karotten  
80 g Joghurt  
2 EL Curry Hummus  
1 EL Mayonnaise  
4 Handvoll Baby Blattspinat  
500 g Halloumi

## Zubereitungszeit

25 min

1. Rote Rüben Patty (entweder selber machen oder tiefgekühlt kaufen) nach Anleitung grillen.
2. Den Halloumi aufschneiden und mit auf dem Grill anbraten.
3. Für den Coleslaw: Kraut schneiden, Karotten raspeln, mit Joghurt und etwas Salz vermengen.
4. Ölz Eiweiß Burger Brötle noch kurz für ca. 30 Sekunden auf den Grill legen.
5. Danach mit Curry Hummus bestreichen und mit all den restlichen Zutaten belegen.